

技職永續破風者-

2026 技職 JOB—探索與體驗博覽會
暨高中職暨大專院校餐飲永續交流競賽與 AI 機
器人體驗暨國際競賽活動

目錄

壹、	背景與辦理緣由	1
貳、	活動辦理單位：	2
參、	活動目標	2
肆、	活動主題以及辦理對象	4
伍、	活動時間與地點：	4
陸、	預期效應：	6

壹、 背景與辦理緣由

在先進國家，「職涯扎根」被視為提升國民勞動精神與培育技術人才的核心策略。透過從中小學階段即開始的職業試探教育，可協助學生及早認識自身興趣，理解各領域的學習特性與未來職涯可能性。臺灣的技職教育曾為產業發展與經濟起飛奠定重要基礎，但在少子化、產業快速變動和技術人才缺口持續擴大的挑戰下，技職教育的再強化顯得格外迫切。

為使技職教育重新向下扎根，教育部自 114 年推動「技職永續破風者—職業試探與適性發展共育計畫」，由龍華科技大學與國立臺灣科學教育館共同辦理北區活動。「技職 JOB—探索與體驗」活動透過多元攤位展示、科系介紹、講座與實作體驗等方式，引導國中生深入了解技職群科的專業內容、升學管道與職涯方向，協助學生依興趣與能力做出更適性的選擇，強化國中至技高的職涯銜接與向下扎根的教育目標。

活動同時匯集技術型高中與技專校院的參與，展現群科教學成果與專業設備，打造跨校交流與區域資源整合的平台，促進技職教育能量共享。此外，藉由真實職業情境、手作體驗與專業示範，提升學生、家長與社會大眾對技職價值的理解與肯定，進一步形塑技職教育的正向形象。

為回應產業需求，本活動亦積極導入企業資源，透過產業展示、企業講座與職涯分享，使學生接觸第一手職場資訊，了解產業人力需求與技能趨勢，促成產官學協作與人才媒合的可能性。同時，各攤位融入永續教育與 SDGs 元素，如綠能、材料科技、食品安全與智慧製造等議題，引導學生從技職角度理解永續發展的重要性，讓技職教育與全球永續議題接軌。

因應人工智慧、智慧製造與自動化技術快速發展，機器人相關應用已成為技職教育中重要的學習面向之一，涵蓋機電整合、程式設計、感測控制及系統思維等核心能力。本活動爰此規劃辦理「機器人體驗競賽」，透過競賽結合體驗的方式，讓學生於實作中理解 AI 與機器人技術在產業中的實際應用，培養問題解決能力與跨領域整合素養，回應未來產業對智慧技術人才之需求。

展望 2026 年，整體活動將在原有基礎上持續深化，除延續既有技職教育推廣架構外，亦將同步強化人工智慧、智慧製造與機器人應用等科技導向內容，

透過規劃辦理機器人體驗競賽，回應產業對智慧技術與自動化人才之需求，培養學生於程式設計、機電整合與系統思維等關鍵能力，拓展其對未來科技職涯之想像與理解。

同時，活動新增「餐飲與創意」主題企劃，以回應餐飲產業長期缺工與技能需求。透過餐飲主題競賽、示範教學與產業對話，引導學生理解餐飲職涯的多元發展與就業機會，培育具備創新思維、扎實技術與永續理念的新世代料理人才。同時藉由廚藝展演、料理展示及食材應用等舞台，讓學生展現所學、提升自信，促進跨校技術交流與教學精進。本年度亦將永續飲食、低碳料理與零浪費等概念融入活動設計，使餐飲學群成為技職永續教育的示範領域，培養兼具專業能力與環境意識的未來廚師。

透過每年新增並深化呼應產業趨勢之主題內容，結合科技應用與生活產業兩大面向，本活動將持續擴大技職教育的社會影響力，強化學生職涯探索能力，協助國家因應未來人力挑戰，並邁向「適性揚才、永續培育」的技職教育願景。

貳、 活動辦理單位：

- (一)、 指導單位：教育部
- (二)、 主辦單位：新北市政府教育局、龍華科技大學、國立臺灣科學教育館
- (三)、 協辦單位：臺灣廚師協會、玉山機器人協會

參、 活動目標

一. 深化國中至技高端銜接之職涯探索，推動技職教育向下扎根

透過多元攤位展示、科系介紹、實作體驗與講座，引導國中生認識技職學群內容、職涯發展方向及升學路徑，協助學生依興趣與能力做出更適性的選擇，提升技職教育的曝光度與社會理解。

二. 強化技職群科之跨校交流與資源共享

邀請技術型高中及技專校院共同參與，展示教學成果、實務技能與專業設備，促進群科間經驗交流，推動區域資源整合，提升技職教育整體能量。

三. 提升師生及家長對技職價值的認同

以真實職業情境、手作體驗與專業示範，提高民眾對技職人才的重視，協助家長理解技職路徑的專業性、實用性與未來性，矯正過往對技職教育的刻板印象。

四. 建立技職教育與產業鏈結平台

透過產業界參與、企業介紹及技職相關職涯分享，使學生接觸現實產業需求，了解職能技能的重要性，促成產官學三方合作與人才媒合機制。

五. 推廣永續教育與 SDGs 與技職群科的結合

將永續、綠能、材料科技、食品安全、智慧製造等觀念融入各群科攤位活動，引導學生從技職角度理解永續發展與社會責任。

六. 回應餐飲產業缺工與技能需求，提升相關技職人才培育能量

透過餐飲主題競賽、示範與產業對話，使學生理解餐飲職涯的多元性與穩定性，回應目前產業人力缺口，培養具備實作能力、創新思維與永續觀念的新世代料理人才。

七. 展現餐飲技職教育特色與學生技能成果

以廚藝競賽、料理展示與食材應用活動提供學生技術展演舞台，提升學生實作信心與技職學習成就感，促進跨校技術交流與教學提升。

八. 推廣永續飲食與食材教育，強化未來廚師的環境意識

以食材永續、低碳料理、零浪費等主題為軸，將 SDGs 概念融入餐飲活動，使餐飲學群成為技職永續教育的重要示範領域。

九. 促進 AI 與機器人技術之實作體驗，培育智慧製造與自動化基礎素養

透過機器人體驗競賽活動，引導學生實際操作機器人設備，理解程式控制、感測應用與任務設計等概念，提升學生對智慧製造、AI 應用及相關技職群科之認識，強化技職教育與未來產業趨勢之連結。

肆、 活動主題以及辦理對象

一. 活動主題

(一)、 技職教育推廣體驗博覽會：新北市技術型高中、技職校院與技職相關產業界或NGO團體。

1. 學校單位攤位內容需求：介紹該校科系學習科目、未來升學進修相關資訊、未來就業資訊、該科系簡易內容體驗或工作坊(例如：化妝品應用系-簡易調製體驗)
2. 產業與NGO團體攤位內容需求：介紹該公司與技職相關產品、公司就業資訊。(現場不得有販售及推銷行為)

(二)、 餐飲廚藝創意交流活動：(學生組／業界組)

1. 高中職、大專、業界三大組別分場次進行。
2. 評審由每個參賽跨校教師團隊、星級主廚與業界代表組成，確保專業與公平性。
3. 交流項目結合永續料理、在地食材運用與創意思維。

(三)、 機器人體驗競賽活動

規劃以「體驗導向競賽」為核心，設計具挑戰性且符合學生程度之機器人任務，內容包含基礎程式控制、任務闖關與團隊合作等元素，讓學生於競賽過程中體驗 AI 與機器人技術之應用，提升學習動機與參與感。

二. 辦理對象

活動辦理對象：國立臺灣科學教育館參觀民眾、全台各高中職及國中小。

伍、 活動時間與地點：

為提升本次參觀動線清楚，本次活動依主題內容與參與對象進行分區規劃，將餐飲主題、技職教育推廣及 AI 機器人國際交流活動妥善配置於各樓層空間，形成主題明確、互不干擾且具延伸參觀效益之整體動線。

- 一. 活動地點：本次活動將於國立臺灣科學教育館辦理。

(一)、餐飲交流賽暨餐飲產業展示區（5月29至30日）

1. 餐飲交流賽：設置於一樓大廳，作為餐飲廚藝交流競賽、示範展演
2. 餐飲相關科系及餐飲產業攤位：設置於一樓半戶外區域，邀集高中職、大專院校餐飲相關科系及餐飲產業企業參與，透過攤位展示、互動體驗與職涯說明，呈現餐飲技職教育與產業鏈結成果。

(二)、技職教育推廣暨非餐飲群科展示區（5月29至30日）

為完整呈現技職教育多元群科樣貌，非餐飲相關之技職學校、科系及產業單位，規劃集中於館內並結合常設展空間，形成深度探索路線。

1. 展示區域包含：七樓南側特展區、八樓特展區及技職FUN星際展區，三至六樓常設展區。
2. 內容涵蓋各技職群科教學成果展示、實作體驗、升學與就業資訊說明，強化學生對不同技職領域之理解與比較，達成職涯探索與適性發展目標。

(三)、機器人國際交流暨體驗競賽區（5月30至31日）

因應人工智慧、智慧製造與自動化技術之快速發展，與本次期間規劃辦理「機器人國際交流暨體驗競賽」並與技職博覽會期間相互串聯，提升科技主題深度與國際交流能量。

1. 活動區域設置於：七樓南側特展區及七樓西側特展區。
2. 透過機器人體驗競賽、展示與交流活動，讓學生實際接觸程式控制、感測應用與任務設計，展現技職教育在智慧科技與跨域整合之培育成果。

二. 活動時間：

(一)、場地佈展：115年5月28日(四) 13:30~17:00

(二)、技職教育推廣體驗博覽會：115年5月29日(五) 09:30~15:30
至5月30日(六) 10:00~16:00

(三)、餐飲廚藝創意交流活動：115年5月29日(五) 09:30~15:30
至5月30日(六) 10:00~16:00

(四)、AI機器人體驗暨國際競賽活動：115年5月30日(六) 10:00~15:30
至5月31日(日) 08:00~16:00

陸、 預期效應：

一. 促進國中學生適性發展與技職路徑理解

透過群科導覽、實作體驗及升學資訊提供，協助國中學生認識技職學習內容與職涯方向，提升學生職涯探索能力，增進升學選擇之適切性。

二. 強化技術型高中與技專校院之合作交流機制

建置跨校教學成果展示與經驗分享平台，促進北區技職校院資源整合與互補，提升區域技職教育整體發展量能。

三. 提升家長與社會大眾對技職教育之正確認知

藉由講座、示範及體驗活動，使家長及民眾了解技職教育之專業性與產業需求，改善社會對技職教育之刻板印象，增進技職教育支持度。

四. 強化技職教育與產業需求之連結

邀集企業參與活動，提供產業趨勢、人才需求與職能說明，促成產官學三方交流合作，縮短教育與產業間之落差。

五. 落實永續教育與 SDGs 於技職群科之教學場域

將永續、智慧製造、食品安全等議題融入展攤與體驗活動，提升學生對永續發展之認知，促進技職教育與全球永續目標接軌。

六. 回應餐飲產業人力需求並提升技職人才培育成效

新增餐飲主題競賽、示範與產業交流活動，使學生認識餐飲職涯發展特性，有助提升投入餐飲相關群科之意願，改善產業人力缺口。

七. 提供學生技能展現平台，提升學習動機與專業自信

透過廚藝展演、料理展示與跨校交流，強化學生技術表現能力，提升其學習成就感，進而促進教學品質精進。

八. 推動永續飲食教育，培養具環境意識之餐飲技職人才

以永續飲食、低碳料理與零浪費為主題，提升學生對環境議題之敏感度，強化其運用永續概念於專業實務之能力。

九. 提升技職教育之社會能見度與政策推動效益

透過年度主題與多元活動設計，持續擴大技職教育影響力，增進社會對技職人才與技術教育政策之支持。

十. 提升學生對 AI 與智慧科技之學習興趣與實作能力

透過機器人體驗競賽，強化學生對程式設計、機電整合及智慧控制之基礎認識，培養科技應用與問題解決能力。

十一. 擴展技職教育推廣面向，展現多元群科整合成果

結合餐飲、智慧製造與機器人技術等不同群科特色，呈現技職教育跨領域、多元發展之樣貌，提升活動整體豐富度與吸引力。